

Kerupuk ikan, udang dan moluska



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, dan bahan pangan lain	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	3
9 Higiene dan penanganan.....	4
10 Syarat pengemasan.....	4
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kerupuk ikan, udang dan moluska	5
Bibliografi	6
 Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan, udang dan moluska.....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kerupuk ikan, udang dan moluska	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerupuk ikan, udang dan moluska yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 2713.1 : 2009, *Kerupuk ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 2713.2 : 2009, *Kerupuk ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2713.3 : 2009, *Kerupuk ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

SNI 2714.1 : 2009, *Kerupuk udang - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 2714.2 : 2009, *Kerupuk udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2714.3 : 2009, *Kerupuk udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI kerupuk ikan, dan kerupuk udang masing-masing 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Persyaratan mutu dan keamanan pangan serta lembar penilaian sensori kerupuk ikan dan kerupuk udang.
3. Penambahan bahan baku moluska.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
5. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.05.55 6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.



Kerupuk ikan, udang dan moluska

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk kerupuk ikan, udang dan moluska. Standar ini tidak berlaku untuk kerupuk ikan, udang dan moluska siap makan maupun kerupuk berperisa ikan, udang dan moluska.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4:2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 3556, *Garam konsumsi beryodium*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

SNI 2354.1:2011, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan*

CAC/RCP 52-2003, 2nd edition: 2012, *Code of Practice for Fish and Fishery Products*.

CAC/GL 21-1997, *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Food*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku.

3.2 Definisi proses

Produk harus diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan dan pengeringan.

Produk harus dikemas dalam bahan kemasan yang sesuai.

4 Syarat **bahan** baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

4.1.1 Ikan, udang dan moluska

Bahan baku yang digunakan adalah ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang layak untuk dikonsumsi manusia.

4.1.2 Tepung

Tepung yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2 Bahan penolong

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

4.3 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.4 Bahan pangan lain

4.4.1 Garam sesuai SNI 3556.

4.4.2 Bahan pangan lain yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food grade*) dan sesuai ketentuan yang berlaku.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan, udang dan moluska sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan, udang dan moluska

Parameter uji	Satuan	Persyaratan		
a Sensori		Min 7,0*		
b Kimia		Grade I	Grade II	Grade III
- Kadar air	%fraksi massa	Maks 12,0		
- Kadar abu tak larut dalam asam	%fraksi massa	Maks 0,2		
- Kadar protein	%fraksi massa	Min 12** Min 8***	Min 8** Min 5***	Min 5** Min 2***

Tabel 1 – Lanjutan (2 dari 2)

Parameter uji		Satuan	Persyaratan			
c	Cemaran mikroba		n	c	m	M
-	ALT (3 kelas sampling)	koloni/g	5	2	10^4	10^5
-	<i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)	APM/g	5	1	<3	3,6

CATATAN

- * Untuk setiap parameter sensori
- ** Ikan
- *** Udang dan moluska

n jumlah sampel uji

c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
 3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m

m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum

M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu pada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar abu dan abu tak larut dalam asam sesuai SNI 01-2354:2010.
- Kadar protein sesuai SNI 01.2354.4:2006.

7.3 Cemarkan mikroba

- *ALT* sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau substansi asli dari mikroba dalam jumlah tertentu yang dapat membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1 : 2011 dan CAC/RCP 52-2003, *2nd edition*: 2012.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk kerupuk ikan, udang dan moluska memenuhi ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

- 11.1 Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.
- 11.2 Selain memenuhi ketentuan pada subpasal 11.1, penamaan kerupuk disesuaikan dengan jenis bahan baku ikan, udang atau moluska.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori kerupuk ikan, udang dan moluska

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kerupuk ikan, udang dan moluska

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi		Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
- Utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna cerah	9					
- Utuh, rapi, bersih, ketebalan tidak rata, warna cerah	7					
- Utuh, rapi, kurang bersih, ketebalan tidak rata, warna kusam	5					
2. Bau						
- Spesifik produk	9					
- Spesifik produk kurang	7					
- Apak	5					
3. Rasa (matang)						
- Spesifik produk	9					
- Spesifik produk kurang	7					
- Hambar	5					
3. Tekstur						
- Sangat kering dan getas	9					
- Kering, namun kurang getas	7					
- Kurang kering, agak lembab, liat/tidak getas	5					
4. Jamur						
- Tidak ada	9					
- Ada	1					

Bibliografi

- [1] CODEX STAN 222-2001 Standard for Cracker from Marine and Freshwater Fish, Crustacean and Molluscan Shellfish.
- [2] Commission Regulation (EC) No 1881/2006, Setting Maximum Levels for Certain Contaminants in Foodstuffs.
- [3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 - Office for Official Publications of the European Communities.
- [4] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Indri Mardiyana – Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan dan Perikanan